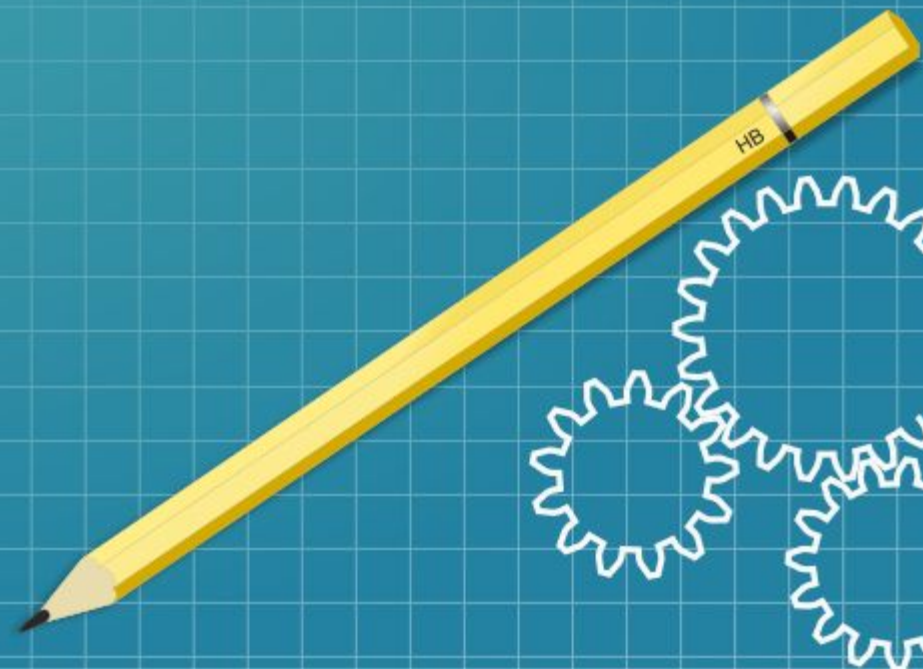


Конвекционная печь



Описание



Конвекционные печи – это аналоги жаровых шкафов и духовок, которые позволяют быстро и качественно приготовить пищу. Это специализированное оборудование разработано с целью облегчения работы человека и снижения времени приготовления еды. Эта универсальная печь соединила в себе качества паровой варки и жарочного шкафа. Впервые такое устройство появилось в 1976 году, ее изобрела компания Rational из Германии.

С того времени эти печи кардинально преобразились, превратившись из примитивных ручных агрегатов в сложные системы, которые обеспечивают приготовление пищи практически без участия человека. Для выпечки и термообработки блюд подобные агрегаты могут применять разные сочетания пара и конвекции. Основные преимущества подобных печей перед другим оборудованием – это высокая экономичность и удобство использования.

Виды




Конвекционные печи могут иметь разное конструктивное исполнение, функциональные возможности, в том числе обладать разной производительностью. По типу использования агрегаты могут быть:

- Промышленными.
- Бытовыми.

Бытовые устройства популярны среди домохозяек, которые любят баловать своих домочадцев вкусными и полезными блюдами. По своим габаритам они примерно раза в два больше микроволновой печи. В среднем полезный объем подобной печи составляет порядка 25 литров. В подобную печь вмещается несколько противней среднего габарита.

Промышленные варианты печей часто применяются в ресторанах, кафе, столовых и кондитерских. Подобные модели очень удобны для приготовления сладостей, пиццы, пирожков, пирожных и иной выпечки. Они позволяют одновременно готовить большое количество блюд. В среднем их вместимость доходит до 500 литров. Однако промышленные агрегаты выделяются большими габаритами и массой.



Указанные печи могут быть выделены в группы в зависимости от конкретного критерия. К примеру, наличие у того или иного агрегата системы увлажнения воздуха:

- Печь с паровым увлажнением.
- Печь без увлажнения.

Первый вариант хорош для выпечки хлебобулочных изделий. Благодаря устройству увлажнения изделия получаются пышными, мягкими, они не будут пересыхать. Выглядеть выпечка будет невероятно аппетитной.

Печи также могут быть с ручным или автоматическим увлажнением воздуха. В устройствах с ручным увлажнением имеется кнопка, при нажатии на которую в камеру направляется вода. Она распыляется и попадает на вентилятор, разносится по пространству. В этом случае нет возможности произвести регулировку влажности. При автоматической системе печь имеет пароувлажнитель, для которого не нужен контроль со стороны человека. От него требует лишь задать требуемый параметр влажности, после чего печь сама будет контролировать весь процесс увлажнения.

Пароконвекционные печи также могут быть двух видов:



- Инжекторные.
- Бойлерные.



В бойлерных установках происходит генерация пара. С этой целью применяется емкость с водой, откуда в камеру впрыскивается жидкость. В инжекторных вариантах пар создается с помощью водного распылителя и нагревающего устройства.

По типу используемой энергии печи могут быть:

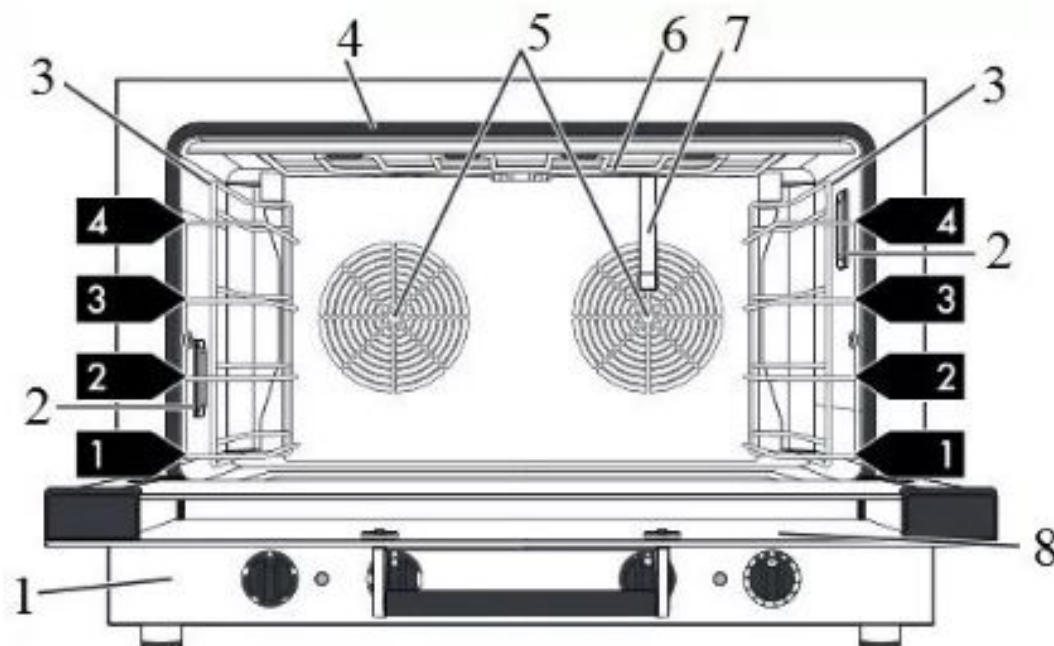
- Газовыми.
- Электрическими.



Газовые печи могут работать на природном газе, в том числе на пропане. Преимущественно у таких моделей мощная и прочная конструкции, способная выдерживать значительные нагрузки. Главный плюс подобных печей – это экономичность. Электрические модели менее экономичны, но также пользуются большой популярностью.

Устройство

Конвекционные печи включают в себя следующие основные элементы:



- | | |
|---------------------------------|-----------------------|
| 1, 2, 3 - Полки рамы | 1 - Панель управления |
| 2 - Лампы | 5 - Вентиляторы |
| 3 - Опорные рамки для противней | 6 - Нагреватели гриля |
| 4 - Прокладка | 7 - Подача воды |
| | 8 - Дверца |

Корпус печи производится из жароустойчивого металла. Нагревательный элемент находится внутри, он плотно примыкает к стенкам печи. Именно данный элемент устанавливает необходимую температуру. При помощи вентилятора обеспечивается движение воздушных масс внутри агрегата. Управление осуществляется при помощи панели управления. Оно может быть сенсорным, механически или электромеханическим.

Применение

Конвекционные печи применяются повсеместно. Они могут использоваться для домашнего и промышленного применения. Промышленные модели часто можно встретить в кафе, пекарнях, ресторанах, пиццериях, кондитерских и иных заведениях общественного питания. Модели небольших габаритов отлично подходят для использования в быту.



Блюда в подобных печах готовятся на порядок быстрее. Продукция в них получается сочной и аппетитной. В промышленных печах благодаря значительной вместительности можно готовить значительное число блюд при заданной температуре. Выпечка в подобных агрегатах получается пышной, она не будет терять своей свежести длительное время. К тому же конвекционные печи сегодня приобретают все больше важных функциональных возможностей. К примеру, это отложенный старт, который позволяет начать готовку спустя некоторое время. Звуковые сигналы, которые говорят о готовности продукции, спящий режим и тому подобное.

Конец

